

Erbsen-Suppe mit Hummer-Krabben

Für zwei Personen

4 Hummerkrabben	2 Kartoffeln	150 g Erbsen, TK
1 Zwiebel	1 EL Schmelzkäse	550 ml Sahne
300 ml Geflügelfond	125 ml Weißwein	2 cl Zitronensaft
1 EL Hummercreme	1 EL Senf	Zucker, Salz, Pfeffer

Die tiefgekühlten Erbsen in einen Topf geben und den Geflügelfond sowie den Wein dazugeben. Alles gemeinsam aufkochen. Eine Kartoffel und die Zwiebel abziehen und sehr klein schneiden. Beides mit in den Topf geben und mitkochen lassen. Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, 500 Milliliter Sahne dazugießen und alles mit einem Stabmixer pürieren. Den Schmelzkäse mit in die Suppe geben und alles mit der Hummercreme, dem Zitronensaft, dem Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Hummerkrabben schälen, waschen und den Darm entfernen. Anschließend die Krabben mit in die Suppe geben. Die letzten 50 Milliliter Sahne steif schlagen und einen Esslöffel geschlagene Sahne unter die Suppe geben. Die Suppe auf einem tiefen Teller anrichten und servieren.

Gabriele Kirsch am 16. Januar 2013